

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования № 53 им. Л.Н.Толстого»

Принято на заседании Управляющего совета	Согласовано на заседании Совета родителей	Утверждено приказом № ____ от _____ 2023 года Директор МБОУ ЦО № 53 им. Л.Н. Толстого _____ Ж.В. Артамонова
Протокол № ____ от _____ 2023 года	Протокол № ____ от _____ 2023 года	

Положение об организации питания воспитанников дошкольного отделения
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Центр образования № 53 им. Л.Н.Толстого»

Общие положения

Настоящее Положение регламентирует порядок организации питания воспитанников дошкольного отделения, расположенного в учебном корпусе № 3 муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Центр образования № 53 им. Л.Н.Толстого» (далее – Учреждение).

Основными задачами при организации питания воспитанников являются:

- обеспечение воспитанников горячим питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания и соблюдение питьевого режима;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

Настоящее Положение разработано в соответствии со следующими нормативными правовыми документами:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный закон Российской Федерации от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации»;
- постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»;
- Методические рекомендации Государственного санитарно-эпидемиологического нормирования Российской Федерации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- Методические рекомендации Государственного санитарно-эпидемиологического нормирования Российской Федерации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»;

- Методические рекомендации Государственного санитарно-эпидемиологического нормирования Российской Федерации МР 2.4.0162-19.2.4. «Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях) (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30.12.2019)»;

- Закон Тульской области от 07.10.2009 № 1336-ЗТО «О защите прав ребёнка» (с изменениями и дополнениями);

- Закон Тульской области от 30.09.2013 № 1989-ЗТО «Об образовании» (с изменениями и дополнениями);

- Закон Тульской области от 17.07.2020 № 61-ЗТО «О внесении изменений в статью 1 Закона Тульской области «О наделении органов местного самоуправления государственным полномочием по дополнительному финансовому обеспечению мероприятий по организации питания отдельных категорий обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях и обучающихся в частных общеобразовательных организациях по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам» и статью 7 Закона Тульской области «Об образовании»;

- нормативные правовые акты Тульской области, муниципального образования города Тулы по вопросам организации питания;

- приказы управления образования администрации города Тулы по вопросам организации питания;

- Устав муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Центр образования № 53 им.Л.Н. Толстого».

Положение принимается на неопределённый срок, вступает в силу с момента утверждения приказом директора Учреждения.

Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

1.1. Требования к организации питания воспитанников

1.1.1. Учреждение самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока учебного корпуса № 3. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками Учреждения, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

1.1.2. В соответствии с требованиями санитарных правил нормативов в учебном корпусе № 3 выделены производственные помещения для приёма и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарём, посудой и мебелью.

1.1.3. Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

1.1.4. Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в Учреждении по нормам, утверждённым санитарными нормами и правилами.

Питание предоставляется в дни работы дошкольного отделения Учреждения пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно. Организованы приёмы пищи – завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин.

1.2. Меры по улучшению организации питания воспитанников

1.2.1. В целях совершенствования организации питания в учебном корпусе № 3 реализуются меры, направленные на улучшение организации питания воспитанников:

- разрабатывается план мероприятий по организации питания воспитанников на учебный год;
- организуется постоянная информационно-просветительская работа по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- организуется работа по оформлению информационных стендов, посвящённых вопросам формирования культуры питания;
- проводятся с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, лектории и другие мероприятия, посвящённые вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- проводится мониторинг организации питания;
- проводится анализ состояния помещений пищеблока, анализ состояния технологического оборудования.

1.3. Требования к оборудованию и содержанию пищеблока учебного корпуса № 3

1.3.1. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.

1.3.2. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащён техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарём, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

1.3.3. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

1.3.4. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

1.3.5. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

1.3.6. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы.

1.3.7. Пищевые отходы производства.

Для сбора отходов используются исключительно специальные промаркированные емкости, оснащённые плотно закрывающимися крышками.

Освобождать такую тару необходимо, когда они заполнены не более чем на 2/3 от объёма, а в конце дня ёмкости должны быть освобождены и очищены с применением дезинфицирующих средств, промыты и высушены.

Пищевые отходы запрещается передавать каким-либо организациям и физическим лицам.

Летом отходы могут храниться 8-10 часов, зимой (при температуре 7 °С) – 30 часов.

Ответственность за процесс утилизации возлагается на повара.

1.4. Порядок поставки продуктов

1.4.1. Порядок поставки продуктов в учебный корпус № 3 определяется договором (контрактом) между поставщиком и Учреждением.

1.4.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам Учреждения, с момента подписания договора (контракта).

1.4.3. Поставка товара осуществляется путём его доставки поставщиком в Учреждение.

1.4.4. Товар передается в соответствии с заявкой Учреждения, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

1.4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

1.4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

1.4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

1.4.8. Продукция поставяется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

1.4.9. Приём пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок Учреждения должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырьё на пищеблоке не принимаются.

1.4.10. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

1.4.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок Учреждения.

1.5. Условия и сроки хранения продуктов, требования к приготовленной пище

1.5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем руководителя учебного корпуса № 3 – заместителя директора по дошкольной работе, повара, кладовщика, так как от этого зависит качество приготовляемой пищи.

1.5.2. Пищевые продукты, поступающие в Учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

1.5.3. Не допускаются к приёму пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

1.5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

1.5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

1.5.6. Учреждение обеспечено складом для хранения сухих продуктов, складом для овощей.

1.5.7. Складские помещения необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

1.5.8. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- раздача на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

1.5.9. В целях контроля риска возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

1.6. Требования к рациону здорового питания и меню

1.6.1. Воспитанники получают питание согласно установленному и утвержденному директором Учреждения режиму питания в зависимости от длительности пребывания детей в Учреждении (12 часов). При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

1.6.2. Питание детей должно осуществляться посредством реализации циклического двухнедельного меню, утвержденного директором Учреждения.

1.6.3. Циклическое двухнедельное меню должно разрабатываться для детей возраста 1-3 года и 3-7 лет на период – зима-весна и лето-осень.

При составлении меню для детей в возрасте от 1 года до 7 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объём блюд для каждой возрастной группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

1.6.4. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приёмам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин (или уплотнённый полдник)) с учётом следующего:

- допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приёмам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам по каждому приёму пищи;
- на период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10% в день на каждого ребёнка.

1.6.5. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с директором Учреждением, запрещается.

При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) составляется акт о замене блюд с указанием причины за-

мены. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом её пищевой ценности. В меню вносятся изменения и заверяются подписью директора Учреждения. Исправления в меню не допускаются.

1.6.6. На основании утвержденного циклического двухнедельного меню составляется меню-требование на выдачу продуктов питания установленного образца.

1.6.7. На каждое кулинарное изделие должна быть составлена технологическая карта кулинарного изделия (блюда) с указанием её номера, наименования изделия, номера рецептуры с указанием сборника рецептур.

1.6.8. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли.

Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов непосредственно перед раздачей.

Витаминизация блюд проводится под контролем медицинской диетической сестры.

Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

Информация о проводимых мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности доводится до сведения родителей (законных представителей).

1.6.9. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения бракеража готовой продукции комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

1.6.10. В целях контроля качества и безопасности приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется медицинской диетической сестрой или членом бракеражной комиссии.

Суточная проба отбирается из котла перед раздачей.

Продукция промышленного производства может отбираться непосредственно перед раздачей, так и на складе от поступившей партии и хранится до конца ее реализации в выделенном холодильнике с маркировкой «фасованная проба» на складе.

Блюда отбираются в полном объеме, но не менее 100 г. Фасованная продукция, выдаваемая поштучно в количестве – 1 штука.

Гарниры отбираются отдельно от основного (мясного, рыбного или мяса птицы блюда).

Пробы отбираются в специально промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками, пробы отбираются стерильными (или прокипяченными) ложками – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Пробы от каждого приёма и приготовления пищи размещаются на подносе. Поднос с пробами маркируется с указанием наименования приёма пищи и датой отбора.

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведённом в холодильнике месте или отдельном холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

1.6.11. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

1.6.12. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

1.6.13. Выдача пищи на группы Учреждения осуществляется строго по графику.

1.6.14. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка. Вывешивается на раздаче и в приёмных группах (холле, групповой ячейке) следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приёма пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

1.6.15. Организация питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, в Учреждении не предусмотрена, в связи с отсутствием специальных оборудованных помещений).

2.7. Распределение обязанностей при организации питания дошкольников в учебном корпусе № 3

1.7.1. Директор Учреждения:

- обеспечивает организацию питания воспитанников учебного корпуса № 3;
- обеспечивает принятие локальных актов, издаёт приказы, даёт распоряжения по вопросам организации питания воспитанников;
- назначает из числа работников дошкольного отделения ответственного за организацию питания воспитанников;
- утверждает примерное десятидневное и ежедневное меню;
- обеспечивает организацию текущего и капитального ремонта помещений пищеблока, складских помещений, мест приёма пищи воспитанниками;
- анализирует состояние производственной базы пищеблока, обеспечивает организацию ремонта и замены неисправного оборудования;
- обеспечивает пищеблок учебного корпуса № 3 достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, уборочным инвентарем;
- заключает контракты на поставку продуктов питания поставщиками;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на родительских собраниях в группах, на общем родительском собрании, а также на заседаниях Советов родителей дошкольного отделения;
- заслушивает отчёты и предложения бракеражной комиссии и Совета по питанию.

1.7.2. Заведующий хозяйством:

- анализирует техническое состояние помещений пищеблока и складских помещений, своевременно сообщает заместителю директора по дошкольной работе, директору о необходимости проведения текущего ремонта;
- анализирует техническое состояние инженерных коммуникаций в помещениях пищеблока, местах приёма пищи воспитанниками, в складских помещениях, своевременно принимает меры при возникновении аварийных ситуаций, сообщает заместителю директора по дошкольной работе, директору о необходимости проведения текущего ремонта;
- анализирует техническое состояние технологического оборудования в помещениях пищеблока и складских помещений, своевременно принимает меры при возникновении аварийных ситуаций, сообщает заместителю директора по дошкольной работе, директору о необходимости проведения текущего ремонта;
- ведёт учёт кухонной и столовой посуды, инвентаря, спецодежды, санитарно-гигиенических средств, уборочного инвентаря и принимает меры к обеспечению их надлежащего количества.

1.7.3. Ответственного за организацию питания в учебном корпусе № 3 назначает директор Учреждения своим приказом из числа работников учебного корпуса № 3.

Ответственный за организацию питания в учебном корпусе № 3:

- организует предоставление питания воспитанника;

- организует соблюдение питьевого режима воспитанниками;
- ведёт учёт воспитанников из категорированных семей;
- осуществляет координацию работы воспитателей и работников пищеблока;
- организует проведение мониторинга удовлетворенности качеством питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания воспитанников.

1.7.4. Медицинская диетическая сестра:

- проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьём, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами;

- составляет ежедневное меню, оформляет в установленном порядке изменения, вносимые в меню;

- информирует (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);

- ведёт учёт выполнения суточных норм питания на одного ребенка;

- производит отбор суточных проб; осуществляет контроль правильности отбора и условий хранения суточных проб в тех случаях, когда отбор суточной пробы производился другим работником (членом бракеражной комиссии);

- ведёт просветительскую работу по формированию культуры питания воспитанников;

- координирует ведение просветительской работы воспитателями в группах по формированию культуры питания воспитанников;

- по мере необходимости готовит и предоставляет материалы по организации питания воспитанников для размещения на официальном сайте Учреждения в разделе «Организация горячего питания».

1.7.5. Повар и кухонный рабочий выполняют функции и исполняют обязанности, возложенные на них должностными инструкциями.

Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- снимать в специально отведённом месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

- сообщать руководителю учебного корпуса № 3 – заместителю директора по дошкольной работе – обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно;

- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

1.7.6. Кладовщик выполняет функции и исполняет обязанности, возложенные на него должностной инструкцией.

1.7.7. Воспитатели групп дошкольного отделения:

- ведут табели учёта посещаемости воспитанников;

- ежедневно сообщают о количестве присутствующих воспитанников, своевременно сообщают о предстоящем или наступившем отсутствии воспитанников;

- предусматривают в планах работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, на формирование культуры питания воспитанников;
- ведут просветительскую работу с родителями (законными представителями) воспитанников по формированию культуры питания воспитанников;
- участвуют в проведении мониторингов удовлетворенности качеством питания воспитанников;
- вносят предложения по улучшению организации питания дошкольников;
- формируют культурно-гигиенические навыки во время приёма пищи детьми;- создают безопасные условия при подготовке и во время приёма пищи детьми;
- в группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приёма пищи, докармливают;
- создают безопасные условия при подготовке и во время приёма пищи детьми. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет. Привлекать воспитанников Учреждения к получению пищи с пищеблока категорически запрещается. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

1.7.8. Младшие воспитатели выполняют функции и исполняют обязанности, возложенные на них их должностными инструкциями.

1.7.9. Родители (законные представители) воспитанников:

- представляют заявление на получение льготного питания или компенсации за питание с приложением соответствующих подтверждающих документов;
- своевременно вносят плату за питание ребёнка;
- обязуются своевременно сообщать воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в группе дошкольного отделения для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе знакомиться с примерным двухнедельным и ежедневным меню для питания учащихся;
- вправе избираться в Совет по питанию.

1.8. Контроль организации питания воспитанников в учебном корпусе № 3

1.8.1. При осуществлении контроля питания воспитанников администрация Учреждения руководствуется нормативными правовыми актами федерального, регионального и муниципального уровней.

1.8.2. Система контроля формирования рациона питания воспитанников предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков, фруктовых кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с перспективным рационом питания (примерным меню) и ежедневным меню-раскладкой;
- правильность расчётов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объёма выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объёмов порций для воспитанников;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

1.8.3. Контроль качества и безопасности питания - контроль закладки продуктов питания, соблюдения технологии приготовления пищи, объёма блюд, вкусовых качеств пищи, витаминизации блюд – осуществляет бракеражная комиссия.

Деятельность бракеражной комиссии регламентируется Положением о бракеражной комиссии муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Центр образования № 53 им. Л.Н.Толстого».

Обязанности Комиссии:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, то есть определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жёсткость, сочность и т.д.;
- проверяет соответствие объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству детей;
- принимает участие в списании невостребованных порций, в связи с отсутствием детей, в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд;
- участвует в уменьшении выхода блюд в связи с приходом в Учреждение большего количества детей;
- составляет соответствующие акты по результатам выполненной работы;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

1.8.4. Директор Учреждения:

- организует производственный контроль опасных факторов, угрожающих безопасности при приготовлении питания для детей, основанный на принципах ХАССП;
- контролирует правильное и эффективное использование денежных средств на организацию питания воспитанников;
- обеспечивает систематический контроль организации питания в учебном корпусе № 3;
- осуществляет контроль работы ответственного за организацию питания воспитанников в учебном корпусе;
- осуществляет контроль ведения отчётной документации по организации питания.

1.8.5. Заместитель директора по дошкольной работе:

- контролирует деятельность работников по составлению своевременных заявок на необходимое количество продуктов для заключения контрактов (договоров) на поставку продуктов питания;
- организует контроль соблюдения санитарно-гигиенических нормативов и правил при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- контролирует выполнение условий контрактов (договоров) и сроков поставки продуктов;
- контролирует соблюдение разработанного циклического двухнедельного меню и фактического ежедневного меню;
- осуществляет контроль ведения отчётной документации по организации питания: журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок; журнал бракеража готовой кулинарной продукции; журнал учёта температурного режима в холодильном оборудовании; гигиенический журнал работников; заявки на продукты питания в письменной и электронной форме.

1.8.6. Ответственный за организацию питания в дошкольном отделении – учебном корпусе № 3 Учреждения:

- контролирует своевременность предоставления документов на получение льгот родителями (законными представителями) воспитанников;
- осуществляет контроль санитарного состояния пищеблока и мест приёма пищи в группах дошкольного отделения;

1.8.7. Медицинская диетическая сестра:

- осуществляет контроль правильности отбора и условий хранения суточных проб в тех случаях, когда отбор суточной пробы производился другим работником (членом бракеражной комиссии).

1.8.8. Контроль организации питания может осуществляться Советом по питанию Учреждения в пределах его компетенции. Совет по питанию в своей деятельности руководствуется Положением о Совете по питанию муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Центр образования № 53 им. Л.Н.Толстого».

1.9. Организация питьевого режима в учебном корпусе № 3

1.9.1. Питьевой режим в учебном корпусе № 3 обеспечивается путём использования кипячёной воды.

Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в дошкольном отделении.

1.9.2. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Требования к организации питьевого режима с использованием кипячёной питьевой воды:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипячёная вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в ёмкости, где она кипятилась;
- смену кипячёной воды в ёмкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипячёной воды ёмкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться;
- время смены кипячёной воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется в произвольной форме;
- должно быть обеспечено наличие посуды из расчёта фактического количества воспитанников в группе на текущий день;
- посуда для организации питьевого режима должна быть изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией;
- должно быть обеспечено наличие отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды;
- должно быть обеспечено наличие контейнеров для сбора использованной посуды одноразового применения, если таковая используется.

1.10. Порядок учёта питания дошкольников

1.10.1. Учёт воспитанников, получающих питание в дошкольном отделении, ведётся на основании табеля учёта посещаемости детей в каждой группе.

1.10.2. Медицинская диетическая сестра ежедневно составляет меню на следующий день в соответствии с информацией о количестве присутствующих детей на текущий день, полученной от воспитателей групп.

1.10.3. На следующий день в 8:30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах медицинской диетической сестре, которая рассчитывает выход блюд.

1.10.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака уже произошла, порции отпускаются другим воспитанникам, как дополнительное питание, главным образом – детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

С последующим приёмом пищи (обед, полдник) отсутствующие воспитанники снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад.

На следующий день отсутствующие воспитанники снимаются с питания автоматически.

1.10.5. Если на завтрак пришло больше воспитанников, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

1.10.6. Учёт продуктов ведётся в книге учёта материальных ценностей. Записи в книге учёта материальных ценностей производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении, по мере поступления и расходования продуктов.

1.11. Финансовое обеспечение организации питания воспитанников

1.11.1. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счёт:

- средств родителей (законных представителей) воспитанников (далее – родительская плата);

- бюджетных ассигнований муниципального бюджета;

- внебюджетных источников – добровольных пожертвований от юридических и физических лиц, спонсорских средств.

1.11.2. Предоставление питания воспитанникам за счёт родительской платы осуществляется в рамках средств, взимаемых с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в Учреждении.

Начисление родительской платы производится на основании табеля посещаемости воспитанников.

Родительская плата начисляется авансом за текущий месяц и оплачивается по квитанции, полученной родителями (законными представителями) воспитанников в Учреждении. Оплата производится в отделении банка по указанным в квитанции реквизитам.

Внесение родительской платы осуществляется ежемесячно в срок до 10-го числа, в котором будет организовано питание.

О предстоящем непосещении воспитанником Учреждения родители (законные представители) воспитанников обязаны сообщить воспитателю. Сообщение должно поступить заблаговременно, то есть до наступления дня отсутствия воспитанника.

При отсутствии воспитанника по уважительным причинам и при условии своевременного предупреждения воспитателя о таком отсутствии ребенок снимается с питания. Производится перерасчёт родительской платы, который учитывается при начислении родительской платы в месяце, следующем за текущим.

1.11.3. Обеспечение питанием воспитанников за счёт бюджетных ассигнований бюджета, осуществляется в случаях, установленных органами государственной власти.

Обеспечение питанием воспитанников за счёт бюджетных ассигнований муниципального бюджета – органом местного самоуправления.

Порядок расходования бюджетных ассигнований осуществляется в соответствии с требованиями нормативных актов органов власти.

Право получения воспитанником льготного питания утверждается приказом директора Учреждения. В случае возникновения причин для прекращения предоставления льготного

питания воспитаннику директор Учреждения издаёт приказ об отмене льгот в отношении этого воспитанника с указанием причин.

При возникновении права на обеспечение льготным питанием воспитанников заявление родителей (законных представителей) рассматривается в течении трёх дней со дня регистрации заявления.

1.11.4. Внебюджетные средства Учреждение направляет на обеспечение питанием всех категорий воспитанников.

1.12. Ответственность участников образовательных отношений при организации питания воспитанников

1.12.1. Все работники учебного корпуса № 3, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причинённый здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

1.12.2. Родители (законные представители) воспитанников несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление лица, ответственного за организацию питания воспитанников учебного корпуса № 3 о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение льготного питания для ребёнка.

1.12.3. Лица, виновные в нарушении требований к организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами Российской Федерации.